

Kochen KOCHWAHN ☐ ☐

FWSpass.de Backen und Kochen

Pfaumenketchup

- nach eigenem Rezept

ZUTATEN für 2 kleine Flaschen á 0,25 l

500 g Pflaumen
2 Knoblauchzehen
3 Scheiben frischen Ingwer
2 rote Zwiebeln
etwas Olivenöl
150 g brauner Zucker
2 gestrichene EL Currypulver
1 Prise Zimt
1 Prise Chilipulver
1 halben gestrichenen TL Salz
100 ml Rotwein
50 ml Balsamico

ZUBEREITUNG

Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln
Knoblauch von der Schale befreien
Ingwer schälen und in Scheiben schneiden
Rote Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden
Zucker abwiegen, Gewürze zurecht stellen
Balsamico und Wein abmessen

Olivenöl im Topf erhitzen
Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch im Öl anschwitzen
braunen Zucker dazu geben und alles karamellisieren
Anschließend die Pflaumen dazu geben
Gut umrühren und Wein, sowie Balsamico hinzufügen
Jetzt die Gewürze hineingeben
Das ganze gut köcheln lassen, damit die Flüssigkeit reduziert und der Ketchup später nicht zu flüssig ist.
Der Ketchupansatz wird nun mit dem Stabmixer püriert und durch ein Sieb gestrichen, damit keine Haut von den Pflaumen später im Ketchup ist.
Den heißen Ketchup in Flaschen füllen.

Die angegebene Menge reicht für 2 kleine Flaschen.

Die Rezeptur kann auch mit Brombeeren hergestellt werden.
Viel Spaß beim Nachmachen!!

Kochen KOCHWAHN ☐ ☐

FWSpass.de Backen und Kochen

Viel Spaß beim Kochen!

BACKWAHN UND KOCHWAHN

SUSANNE ist gelernte Hauswirtschaftsleiterin und Köchin. Sie arbeitet seit vielen Jahren in diesem Beruf. Gleich nach der Ausbildung war sie in Mainz im Hilton tätig und kurze Zeit in der Schweiz, bevor SUSANNE wieder nach Schleswig-Holstein in ihre Heimat zurück kam und Hauswirtschaftsleitung dann in Heikendorf wurde. SUSANNE backt und kocht aus Leidenschaft.